



Fleischerei

HORN

www.fleischereihorn.de



Partyservice

Wir sind für Sie da

Vielen Dank für das Interesse an unserem Partyservice. Unser Ziel ist es, alt hergebrachte Traditionen mit junger Kreativität zu vereinen.

In unserer Fleischerei werden täglich Fleisch- und Wurstwaren aus regionaler Herkunft für Sie hergestellt. Bei der Fertigung wird besonders auf eine frische und gleichbleibende Qualität geachtet.

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Auswahl an vielfältigen Spezialitäten und Menüvorschlägen bis hin zum deftigen Spanferkelessen.

Gerne beraten wir Sie persönlich um auf Ihre individuellen Wünsche einzugehen. Sprechen Sie uns einfach an.

Ihre Fleischerei Horn

Inhaltsverzeichnis

Partyservice-Gerichte.....	Seite 4
Fleischspezialitäten.....	Seite 5
Spanferkel.....	Seite 6
Olli`s Räuberessen.....	Seite 7
Schnitzelfest.....	Seite 7
Grillspezialitäten.....	Seite 8
Salate.....	Seite 9
Saisonangebote.....	Seiten 10/11
Kleine Happen.....	Seite 12
Suppen.....	Seite 13
Aufschnittplatten.....	Seite 14
Garnierte Schnittchen.....	Seite 15
Garnierte Brötchen.....	Seite 15
Beilagen.....	Seite 16
Fleischbeilagen.....	Seite 16
Saucen.....	Seite 17
Dips.....	Seite 17
Desserts.....	Seite 17
Grillwagenverleih.....	Seite 18
Geschirrverleih.....	Seite 18



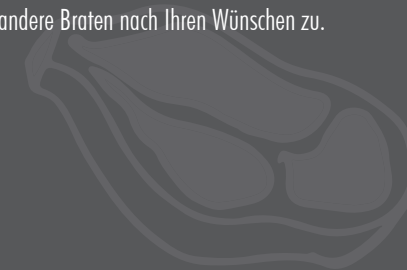
Partyservice-Gerichte (ab 10 Personen)

	pro Person
Schweinelendchen Medallions vom Schweinefilet mit frischen Champignons in feiner Rahmsauce und Butterreis	12,90 €
Pfeffersteak pikant gewürzte Rinderhüftsteaks auf Pfefferrahmsauce mit Bohnen im Speckmantel und deftigen Bratkartoffeln	14,90 €
Gefüllte Rinderroulade mit herzhafter Sauce, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln	12,90 €
Rinderbrust gepökelte Rinderbrust mit feiner Sahne-Meerrettichsauce, Salzkartoffeln und Rote Beete	11,80 €
Sahnegeschnetzeltes vom zarten Schweinerücken in Champignonrahm mit Spätzle und buntem Salat mit Cocktaildressing	10,50 €
Spießbraten deftig gebratener Schweinenacken, Kartoffelgratin und Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise	11,70 €
Haxen-Platte knusprig gegrillte Schweinshaxe mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln	9,80 €
Gyros-Topf würzige Steaks vom Schweinenacken in Krautsalat und Tzaziki gebacken und Brotbeilage	8,50 €
Wildgulasch mit Pilzen und Apfelrotkohl, Birnen mit Preiselbeeren und Klöse	13,50 €
Rehkeule in Sauce mit Pfifferlingen dazu Gemüseplatte, Sauce Hollandaise und Klöse	16,90 €

Fleischspezialitäten

	pro Person
Spießbraten pikant gewürzt	5,80 €
Schinken-Krustenbraten mit knuspriger Schwarte	6,50 €
Kaminbraten leicht gepökelt mit deftiger Kräuterkruste	6,00 €
Spanferkelbraten (Rücken und Schinken)	7,70 €
Putenbraten mit Currykruste	7,10 €
Lachsbraten in feiner Kräuterkruste	6,20 €
Prager Schinken mild gepökelt und geräuchert	7,20 €
Senf-Krustenbraten	6,50 €
Schweinefilet im Speckmantel	9,60 €
Rinderschmorbraten	7,70 €
Gebratene Schweinerippchen	6,90 €
Grillhaxe	4,50 €

Wir bereiten Ihnen auch gerne andere Braten nach Ihren Wünschen zu.



Spanferkel

Knuspriges ganzes Spanferkel (Ab 30 Personen)

Frisch aus dem Ofen, für Sie vor Ort aufgeschnitten

- herzhaftes Kartoffelgratin in feiner Sahnesauce oder deftige Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
- knackiger Weißkohlsalat mit Karottenstreifen in Sahnetunke
- sahniges Zaziki, pikant gewürzt

19% MwSt.

- mit Beilagen: pro Person 16,60 €

- ohne Beilagen: pro Person 11,10 €

Spanferkelteile (bis 30 Personen)

- herzhaftes Kartoffelgratin in feiner Sahnesauce oder deftige Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
- knackiger Weißkohlsalat mit Karottenstreifen in Sahnetunke
- sahniges Zaziki, pikant gewürzt

7% MwSt.

- mit Beilagen: pro Person 13,50 €

- ohne Beilagen: pro Person 7,70 €

Olli`s Räuberessen (ab 20 Personen)

- knusprige Schweinshaxen
- saftig gebackener Spanferkelbraten
- pikant marinierte Rippchen
- deftige Wurstspieße mit Speck

Dazu reichen wir:

- herzhaftes Kartoffelgratin oder deftige Bratkartoffeln
- knackiger Weißkohlsalat mit Karottenstreifen in Sahnetunke
- frischer Marktsalat, bunt gemischt mit Dressing nach Wahl
- sahniges Zaziki und ofenfrische Baguetttestangen

pro Person 15,00 €

Schnitzelfest (ab 10 Personen)

- Hähnchen-, Puten-, Schweineschnitzel
- 3 verschiedene Saucen (Jäger, Zigeuner, Curry)
- Bratkartoffeln aus der Pfanne oder Kartoffelgratin
- 2 Salate nach Wahl

pro Person 12,90 €



Grillspezialitäten

Grillpaket 1

- Nackensteaks, Rückensteaks, Schweinebauch,
Geflügelspezialitäten und verschiedene Wurstspezialitäten

pro Person 8,60 €

Grillpaket 2

- Grillpaket 1 + Schweinefilet im Speckmantel
und Lammspezialitäten

pro Person 10,90 €

Maritimes Grillpaket

- Schweinefiletspieße, Lachssteak, Scampispieße,
Hähnchenbrustspieße Hawaii, verschiedene Wurstspezialitäten,
Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln

pro Person 15,90 €

Extra:

- zwei verschiedene Salate nach Wahl,
ofenfrische Baguettstangen mit Kräuterbutter,
Zaziki oder zwei Grill-Dips nach Wahl

pro Person 5,00 €

Gerne stellen wir Ihnen auch ein Grillbuffet nach Ihren Wünschen
zusammen.

Wir grillen auch bei Ihnen zu Hause - sprechen Sie uns an!
(ab 30 Pers. inkl. 19% MwSt.)

pro Stunde 30,00 €

Salate

pro Person

Mediterraner Nudelsalat mit Rucola und getr. Tomaten 3,00 €

Blattsalat mit Balsamico - oder Honig-Senf Dressing 2,50 €

Eisbergsalat mit sahnigem Mandarindressing 2,50 €

Bunter Salat vom Markt mit Dressing nach Wahl 2,50 €

Porreesalat mit Mandarinen 2,20 €

Kartoffelsalat 2,20 €

Nudelsalat 1,80 €

Balkansalat mit Kidneybohnen und Schafskäse 2,10 €

Krautsalat mit Karottenstreifen in Sahnesauce 2,20 €

Griechischer Krautsalat 2,00 €

Apfel-Karottensalat 2,00 €

Grüner Bohnensalat 1,90 €

Käsesalat mit Ananas und roter Paprika 2,10 €

Eiersalat mit Curry und Erbsen 2,10 €

Zaziki 1,60 €

Dressing:

Cocktail, Joghurt, Balsamico, Honig-Senf, Kräuter-Öl



Saisonangebote

Grünkohlessen (ab 10 Personen)

herzhafter, gekochter Grünkohl:

- wahlweise mit Bremer oder Oldenburger Pinkel, herzhaftem Kasselerbraten, mager oder durchwachsen, Kochwurst, Räucherbauch und Salzkartoffeln
pro Person 12,00 €
- mit Hühnersuppe: pro Person 14,90 €
- mit Suppe, Rote Grütze mit Vanillesauce: pro Person 16,90 €

Knippessen (ab 10 Personen)

- Hausmacher Knipp mit Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln, Gurken und Rote Beete
pro Person 7,90 €

Bayrischer Abend (ab 10 Personen)

- eigens hergestellte Weißwurst, Leberkäse, halbe Haxen, Brezeln, heißes Fasskraut, Stampfkartoffeln und süßer Senf
pro Person 12,90 €

Spargelessen (ab 10 Personen)

Saison: Mitte April - Juni

- 500g frischer Spargel mit zerlassener Butter
Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln
Auf Anfrage / Tagespreise

- mit mildem Knochenschinken
zusätzlich pro Person 4,00 €
- mit paniertem Schweineschnitzel
zusätzlich pro Person 3,40 €
- mit panierten Schweinefiletmedaillons
zusätzlich pro Person 6,50 €
- mit Knochenschinken und kleinem paniertem Schnitzel
zusätzlich pro Person 5,10 €

Bitte achten Sie außerdem auf unsere regionalen und saisonalen Spezialangebote, wie z. B. Schlesische Gerichte oder Wildessen.



Kleine Happen (ab 10 Personen)

	pro Stück
Tomaten Mozzarella Spieße mit Basilikum	1,10 €
Melonen Schinken Schiffchen	1,00 €
Dattel im Speckmantel	0,70 €
Käsespieß mit Traube	0,55 €
Lachsrollchen	1,30 €
Mini - Wraps wahlw. mit Lachs, Pute oder vegetarisch	1,60 €
Bruschetta (4 St.)	4,50 €
Sate Spieße in Erdnussauce	1,10 €
Chicken Wings	1,20 €

Suppen

	0,5 l /pro Person
Herzhafte Gulaschsuppe	3,70 €
Gyrossuppe	3,70 €
Würziges Chili con Carne	3,60 €
Hochzeitsuppe	3,70 €
Lauchcremesuppe mit Hackfleisch und Schmelzkäse	3,50 €
Brokkolicremesuppe	3,10 €
Deftige Erbsensuppe	3,40 €
Linsensuppe	3,40 €
Kürbiscremesuppe	3,10 €
Tomatencremesuppe	3,10 €
Spargelcremesuppe	3,40 €
Vegetarische Lauchcremesuppe mit Kartoffelwürfeln und Schmelzkäse	3,10 €



Aufschnittplatten

Rustikale 1

Bauernmettwurst, roher Schinken, Rotwurst, Sülze, Leberwurst, Krakauer, Hackepeter mit Zwiebeln, wahlweise mit Grieben oder Zwiebelschmalz

pro Person 8,20 €

Rustikale 2

Roher Schinken, deftiger Kasseler- oder Schweinebraten, Mettwurst, Frühstücksfleisch, Corned Beef, Tomate, Gurke, Auswahl an versch. Schnitt-, Weich- und Frischkäsespezialitäten wahlweise mit Grieben-, oder Zwiebelschmalz

pro Person 9,80 €

Feinschmeckerplatte

Kochschinkenröllchen mit Spargel, Roastbeef, Kasseler-, Geflügel-Schweinebratenaufschnitt, roher Schinken, Salami, Partyfrikadellen und kleine Schnitzel, Geflügel und Fleischsalat, Auswahl an versch. Schnitt-, Weich- und Frischkäsespezialitäten

pro Person 11,50 €

Fischplatte

Forelle, Lachs, Krabben, Räucheraal, Matjes, Krabbensalat und Heringssalat

pro Person 12,00 €

Käseplatte

Auswahl an versch. Schnitt-, Weich- und Frischkäsespezialitäten

pro Person 9,30 €

Verschiedene Brotsorten und Butter

pro Person 1,50 €

Garnierte Schnittchen

Wahlweise belegtes Kaviar-, Grau- oder Schwarzbrot mit:

Mettwurst, Frischwurst, Rotwurst, Hackepeter, Sülzen, Frühstücksfleisch, Schnitt- und Weichkäsesorten

pro Scheibe 1,50 €

Schinken, Bratenaufschnitte, Roastbeef, Kochschinkenröllchen, Salami, Geflügelaufschnitt

pro Scheibe 1,80 €

Räucherlachs, Forelle

pro Scheibe 2,60 €

mit Aal und Krabben

Preis auf Anfrage

Garnierte Brötchen

Mettwurst, Frischwurst, Rotwurst, Hackepeter, Sülzen, Frühstücksfleisch, Schnitt- und Weichkäsesorten

pro Hälfte 1,50 €

Schinken, Schweinebratenaufschnitt, Kasseler, Kochschinkenröllchen, Salami, Geflügelaufschnitt

pro Hälfte 1,60 €

Räucherlachs, Forelle

pro Hälfte 2,40 €

Krabbensalat

pro Hälfte 2,60 €

Roastbeef

pro Hälfte 1,90 €

Aal und Krabben

Preis auf Anfrage



Beilagen

	pro Person
Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise	3,50 €
Bohnen im Speckmantel	2,80 €
Sauerkraut	2,10 €
Bratkartoffeln	2,30 €
Kartoffelspalten	2,10 €
Kartoffelgratin	2,40 €
Kroketten	2,00 €
Stampfkartoffeln	2,10 €
Salzkartoffeln	1,80 €
Rosmarinkartoffeln	2,20 €
Kartoffelklöße	2,10 €
Butterreis	1,80 €
Nudeln	1,80 €
Spätzle	2,10 €
Bandnudeln	1,80 €

Fleischbeilagen

	pro Person
Hähnchenkeule gegrillt	2,50 €
Party-Frikadellen garniert (pro Stück)	0,80 €
Party-Schnitzel garniert (pro Stück)	1,80 €
Hackepeter-Igel (1 Kg)	9,50 €
Schweineschnitzel paniert	4,90 €
Cordon Blue (klassisch, mediterran, griechisch)	5,90 €

Saucen

	pro Person
Bratensauce	0,80 €
Zigeunersauce	1,10 €
Jägersauce	1,10 €
Sauce Hollandaise	1,90 €
Sauce Béarnaise	1,90 €
Pfefferrahmsauce	1,10 €
Champignonsauce	1,40 €

Dips

	pro 50g
Schnittlauch, Schafskäse, Curry, Salsa, Knoblauch, Zwiebel, Kräuterbutter	0,50 €

Desserts

	pro Person
Rote Grütze mit Vanillesauce	2,30 €
Mousse au Chocolate (ohne Sauce)	2,50 €
Zitronencreme	2,30 €
Schokoladenpudding mit Vanillesauce	2,30 €
Tiramisu	2,80 €
Pfirsichtraum	2,50 €
Himbeerdessert mit Baiser	2,50 €
Vanillesauce	0,80 €



Grillwagenverleih

Für besondere Anlässe wie zum Beispiel:

- Richt- und Straßenfeste
- Geburtstage
- Jubiläen
- Firmen- und Vereinsfeiern
- Hochzeiten
- Messen oder
- lokale Veranstaltungen

bieten wir Ihnen unseren Grillwagenverleih an. Für private oder gewerbliche Zwecke, mit oder ohne Personal — sprechen Sie uns gerne an. Wir erstellen Ihnen ein individuelles Angebot.

Geschirrverleih

(alle Preise inkl. 19% MwSt.)

Teller flach, tief	Stück	0,30 €
Besteck (Messer, Gabel, Löffel)	pro Person	0,40 €
Dessertschalen	Stück	0,20 €

Verleih mit Reinigung

Teller flach, tief	Stück	0,70 €
Besteck (Messer, Gabel, Löffel)	pro Person	0,80 €
Dessertschalen	Stück	0,40 €



Allgemeine Informationen

1. Unsere Angebote sind unverbindlich. Kleine Abweichungen unserer Beschreibungen sind möglich. Das jeweilige Partyserviceheft verliert mit Erscheinen einer neuen Ausgabe seine Gültigkeit.
2. Die Zahlung der Rechnung ist bei Übernahme fällig oder 10 Tage nach Rechnungserhalt ohne Abzug von Skonto zahlbar. Auf Rechnungen, die innerhalb von 10 Tagen nach Rechnungsdatum nicht beglichen sind, werden Verzugszinsen erhoben.
3. Alle von der Fleischerei Horn angelieferten Materialien und Gegenstände mit Ausnahme der Lebensmittel und Getränke stehen und bleiben im Eigentum der Fleischerei Horn und werden nur leih- bzw. mietweise überlassen.
4. Der Kunde verpflichtet sich die Gegenstände pfleglich zu behandeln und in einwandfreiem und gereinigtem Zustand bei der Fleischerei Horn zurückzugeben. Fehlmengen, Bruch und Beschädigungen, auch an Transportbehältern, gehen zu Lasten des Kunden. Bei Verlust hat der Kunde Schadensersatz in Höhe des Kaufpreises (=Wiederbeschaffungswert) zu leisten. Sollte die Rückgabe nicht wie vereinbart erfolgen, berechnen wir daraus entstehende Fahrt- bzw. Lohnkosten für die Reinigung der Gegenstände.
5. Der Gesetzgeber schreibt uns vor, bei Lieferungen, die eine reine Speisenlieferung durch zusätzliche Serviceleistungen (z.B. Buffetausstattung, Geschirrvermietung, Personalgestaltung) ergänzt, für die Gesamtlieferung den vollen Mehrwertsteuersatz zu erheben.
Zur Erklärung:
Gesamtlieferung = Dienstleistung = voller Steuersatz 19%
Speisenlieferung = Lebensmittel = ermäßigter Steuersatz 7%
6. Für jede Lieferung bis 10 km, berechnen wir 5€ Fahrtkosten. Ab 10 km erheben wir, je nach Entfernung, eine Fahrtkostenpauschale. Bitte fragen sie bei unserem Personal nach.
7. Bei Stornierung von bereits erteilten Gesamtaufträgen, berechnen wir 2 Tage vor vereinbartem Liefertermin 50% des Gesamtpreises.
Bei Stornierung am Liefertag behalten wir uns vor bis zu 75% des Auftragswertes in Rechnung zu stellen.
8. Alle Angebote und Preise sind freibleibend und inkl. der gesetzl. MwSt.
9. Über die Inhaltsstoffe/Allergene unserer Speisen können sie sich gerne im Geschäft der Fleischerei Horn informieren.





Fleischerei Horn

Hauptstraße 19
27809 Lemwerder

Tel.: 0421 - 67 01 46
Fax: 0421 - 69 89 39 9

www.fleischereihorn.de
info@fleischereihorn.de